

# Crema helada Frambuesa

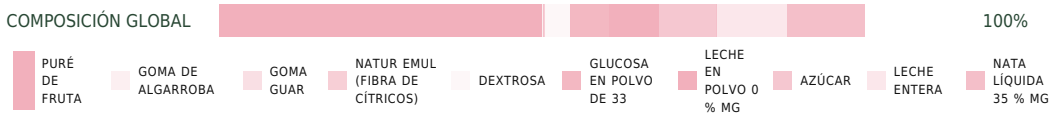
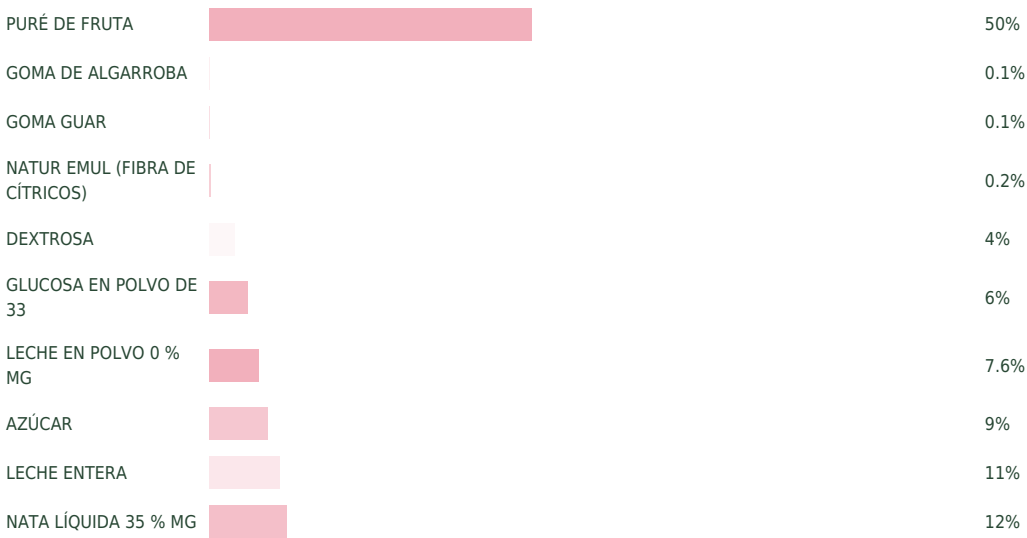
## Descripción

La crema helada de fruta alía dulzor, exquisitez y frescor de la fruta. Una crema helada contiene al menos un 5 % de materias grasas lácteas, son éstas así como las proteínas las que van a generar este universo goloso. La fruta utiliza este perfecto soporte y cohabita delicadamente. Conservación máxima aconsejada: 4 meses.

### Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Heladería
- Vasitos

## Composición Global



Composición	1000 g	100%
Leche entera	110 g	11%
Leche en polvo 0 % MG	76 g	7.6%
Azúcar	90 g	9%
Glucosa en polvo DE 33	60 g	6%
Dextrosa	40 g	4%
Goma guar	1 g	0.1%
Goma de algarroba	1 g	0.1%
Natur Emul (fibra de cítricos)	2 g	0.2%
Frambuesa en puré	500 g	50%
Nata líquida 35 % MG	120 g	12%

Tasa de incorporación de aire 140%

**Crema helada Frambuesa**

50%  
PURÉ DE FRUTA

15%  
AZÚCAR AÑADIDO

**Ingredientes**

Leche entera, Leche en polvo 0 % MG, Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Dextrosa, Goma guar, Goma de algarroba, Natur Emul (fibra de cítricos), Frambuesa en puré, Nata líquida 35 % MG

CONGELABLE

TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

## Procedimiento

Verter la leche en el recipiente de cocción y calentar. A 25 °C verter en lluvia la leche en polvo.

Unir el azúcar, la glucosa en polvo, la dextrosa, la goma de algarroba, la goma guar y la fibra de cítrico, después verter en lluvia todo junto sobre el líquido a 30 °C. A 40 °C incorporar la nata líquida 35 % MG, después calentar a 85 °C.

Batir para homogeneizar, enfriar a 4 °C, después dejar madurar al menos 12 horas.

Añadir el puré de fruta a 4 °C después batir. Mantecar, extraer, moldear y congelar, antes de almacenar a -18 °C.



### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Frambuesa Meeker

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar